

# Murid menang anugerah antarabangsa

Cipta makanan haiwan diperbuat daripada kulit udang dan siput sedut

Oleh NORAWAZNI YUSOF

KUANTAN

Seorang murid dari Sekolah Kebangsaan (P) Methodist Kuantan mendapat pengiktirafan antarabangsa apabila merangkul tiga pingat emas dalam pertandingan inovasi dan reka cipta yang berlangsung di Toronto, Kanada, bulan lalu.

Maryam Muzamir, 11, mencipta inovasi sejenis makanan haiwan baharu yang diperbuat daripada kulit udang dan siput sedut dengan menamakan produk itu Yam 2.0 dalam pertandingan sempena The 6th International Invention, Innovation Competition (ICAN) 2021.

ICAN 2021 adalah pertandingan inovasi dan reka cipta terbesar di benua Amerika Utara yang diadakan secara

dalam talian pada 28 Ogos lalu berikutan faktor pandemik Covid-19.

Bapanya, Profesor Madya Dr Muzamir Hassan tidak menyangka Maryam menjadi pemenang dalam pertandingan itu.

Menurutnya, kegigihan Maryam selama ini menghasilkan inovasi dan reka cipta berbaloi apabila mendapat pengiktirafan bukan sahaja dalam negara tetapi di peringkat antarabangsa.

"Maryam memenangi pelbagai anugerah pada tahun ini dan tahun lalu untuk produk Yam 2.0. Jadi, melalui pencapaian itu saya meyakinkan Maryam untuk membawa produk inovatifnya ke pentas antarabangsa.

"Usahanya berhasil apabila berjaya memenangi tiga pingat emas di ICAN 2021 dan Maryam mengalahkan 600 peserta lain dari 70 negara," katanya ketika dihubungi pada Jumaat.

Ber cerita lanjut mengenai anak sulung daripada dua beradik itu, Muzamir berkata, idea itu timbul ketika mereka sekeluarga mengunjungi sebuah restoran makanan laut di Kuantan.

Menurutnya, Maryam melihat banyak bahan buangan dari restoran ter-

utama kulit atau cengkerang makanan laut.

Tambahnya, selepas membuat pemerhatian, Maryam membaca artikel mengenai kerang makanan laut mengandungi 'chitin' yang baik untuk dijadikan makanan haiwan.

"Bermula dari situ Maryam merancang inovasi dengan mencipta ramuan sendiri sehingga usahanya membuahkan hasil.

"Pada Jun tahun lalu, kami berbincang dengan pengurus restoran makanan laut untuk memberikan kulit udang dan cengkerang kepada kami daripada membuangnya. Pengurus tersebut setuju dan saya bertekad untuk berjaya," katanya.

Muzamir yang merupakan pensyarah di Fakulti Kejuruteraan Awam, Universiti Malaysia Pahang berkata, kebolehan serta keistimewaan anaknya dalam bidang inovasi dan reka cipta dapat dilihat seawal usia empat tahun.

Menurutnya lagi, Maryam mencipta kejayaan sejak di Tahun Empat dan sudah memenangi tiga emas dalam pertandingan inovasi dan reka cipta peringkat kebangsaan.



Muzamir dan isteri sentiasa memberi semangat untuk Maryam meneruskan minatnya dalam bidang inovasi dan reka cipta.